

RAPORT MOBILITĂȚI ERASMUS+ - STUDENȚI OUTGOING

SEMESTRUL II 2024 -2025

În semestrul II al anului universitar 2024-2025 (16-20 iunie 2025), trei studenți ai *Facultății de Inginerie Alimentară* din cadrul **Universității de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timișoara** au participat la Scoala de Vară „**Make and Taste Czech Food**”, organizată ca parte a unui **Program de Formare Intensiv Mixt (Blended Intensive Programm (BIP))** la **Universitatea din Boemia de Sud, České Budějovice, Republica Cehă**.



Pe parcursul mobilității, studenții FIA au participat la diverse workshopuri practice:

- în laboratorul de produse lactate obținând înghețată cu mango și un tip tradițional de brânză cehă, asemănătoare cu mozzarella, specifică prin textura sa elastică.
- în berăria universității, au participat la procesul de fabricare a unei beri de tip lager și au realizat analiza senzorială a mai multor tipuri de bere produse în cadrul Universității, evaluând aspectul, aroma și gustul acestora.

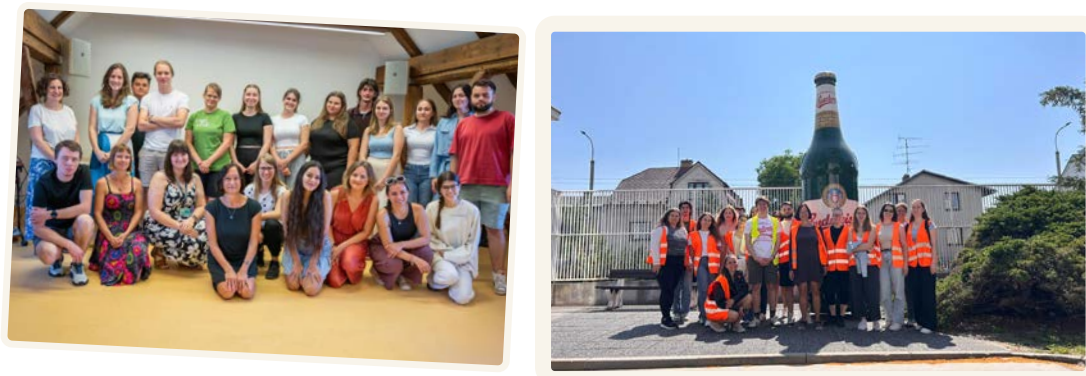


- în **Laboratorul de tehnologia produselor din carne**, unde au participat la procesul tehnologic de obținere a crenvurștilor, folosindu-se de echipamente moderne și inovative.

Cei trei studenți ai FIA au efectuat o vizită de lucru la fabrica de bere Budweiser Budvar, unde au descoperit procesul tradițional de fabricare a berii cehe și importanța sa în cultura locală.



În ultima zi, studenții au participat la ceremonia de premiere, unde am primit diplomele de participare și si-au împărtășit impresiile acumulate pe parcursul programului intensive de formare Erasmus.



În perioada **23–27 iunie 2025**, un grup de studenți ai **Facultății de Inginerie Alimentară** a participat la un stagiul de formare de scurtă durată (*Short Term Blended Mobility*) în cadrul programului Erasmus+, desfășurat la Universitatea din Calabria, Italia – Departamentul de Farmacie și Nutriție. Grupul de studenți a fost însoțit de cadrele didactice ale FIA, S.L. dr. Delia Dumbravă și S.L. dr. Camelia Moldovan. Studenții au asistat la prelegerile sustinute de către Prof. Giancarlo Statti, cu privire la compușii bioactivi (polifenoli, flavonoide, terpene) din plante medicinale și efectele lor benefice asupra sănătății și Prof. Filomena Conforti, despre plantele tradiționale mediteraneene (bergamota, rădăcină de lemn-dulce, etc.,) și rolul acestora în alimentație și sănătate.

De asemenea, studenții au desfășurat activități aplicative în laboratoarele Departamentului de Farmacie și Nutriție, aprofundând noțiuni esențiale din domeniul nutriției

și al valorificării plantelor cu proprietăți funcționale. Programul a fost completat de vizite culturale în Rende și Cosenza, precum și în Munții Sila, o rezervație naturală deosebită prin vegetația sa specifică regiunii mediteraneene și submediteraneene, bogată în plante cu utilizare alimentară și terapeutică.

Experiența s-a încheiat la Roma, unde studenții au explorat capitala Italiei – un adevărat muzeu în aer liber, bogat în istorie și cultură.

